

Pudingové tartaletky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

V míse vyšleháme 150 g máslo, 60 g cukru, citrónová šťáva a kůra nebo citronový cukr. Poté přidáme 2 žloutky, mouku a zamícháme. Vypracujeme hladké těsto. Poté ho zabalíme do potravinářské fólie a necháme ho cca hodinu odležet v lednici. Těsto vyndáme z lednice a vyválíme zhruba na 0,5 cm plát. Z těsta vykrajujeme o něco větší kolečka, než jsou formičky na tartaletky. Formičky vymažeme máslem, do nich vložíme těsto a vymačkáme až k hornímu okraji. Dno tartaletek propícháme vidličkou a pečeme na 170°C cca 15 – 20 minut. Po upečení necháme korpusy mírně vychladnout a poté opatrně vyklopíme. Mezitím si připravíme náplň. Uvaříme hustý puding z 350 ml mléka, 40 g cukru a vanilkového pudingu. Po uvaření ho necháme za stálého míchání vychladnout a poté mixérem zašleháme 20 g másla. Krémem plníme jednotlivé tartaletky. Ozdobíme čerstvým ovocem a necháme cca hodinu odležet v ledničce.

Ingredience

- **Citróny** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 300 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 350 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Maliny čerstvé** - 50 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 2 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 170 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

